

私のおすすめレシピ

鶏手羽先の 生姜おかずスープ



千秋病院
管理栄養士
三ツ矢 紗季

エネルギー：385kcal
塩分：2.1g 1人分

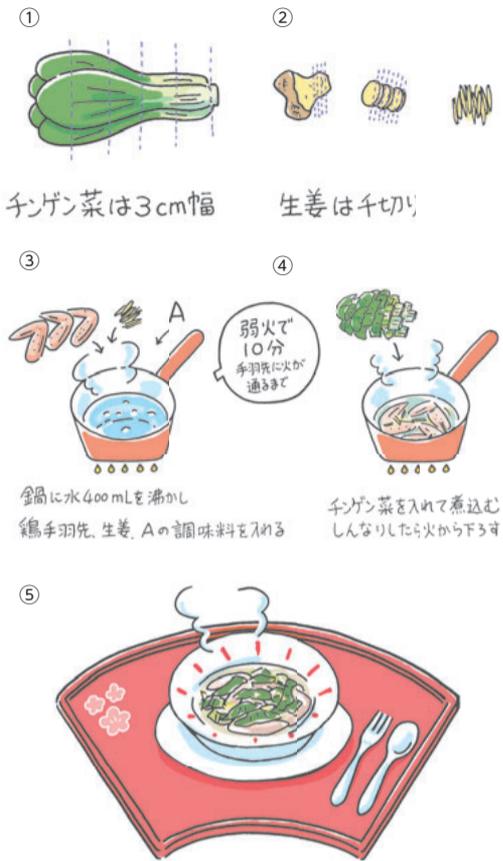
材料(1人分)

- 鶏手羽先……………3本
- 新じゃがいも……………80g
- 生姜……………5g
- 水……………400ml
- 白ごま……………適量

- 料理酒……………小さじ1
- 醤油……………小さじ2
- 顆粒和風だし……………小さじ1

作り方

- ①チンゲン菜は根元を切り落とし、3cm幅に切ります
- ②生姜は皮をむいて千切りにします
- ③鍋にお湯を沸かし(水400ml)、鶏手羽先、②の生姜、Aの調味料を入れて弱火で10分ほど、アクを取り除きながら煮込みます
- ④鶏手羽先に火が通ったら①のチンゲン菜を入れて1分程度煮込み、チンゲン菜がしんなりしたら火から下ろします
- ⑤器に盛り付け、白ごまを散らしたら完成です



ボリュームがあるのでご飯のおかずにはぴったりです。鶏手羽先のうまみがスープに出て、生姜の風味が食欲を増します。ゴマ油を入れてもおいしいですよ。私は、冬は生姜を入れがちです(笑)

輝け!職員 年男・年女 新年の抱負

148

一宮市地域包括支援センターちあき 保健師 三沢 美香子



入職して1年9か月が経ちました。相談者や地域住民の方の思いを汲み取り支援できるように、今年も引き続き相手の表情や話し方を観察しながら「話をよく聞く」ことを大切にして仕事をしていきます。ヘビのように1年ごとに一皮むけるように成長できるよう頑張ります。

千秋病院 医療サービス課 事務 峯松 佳世



私の抱負は、頼れる人間になることです。入社3年目で、周りから分からないことを質問されたり、担当する業務も増えましたが、自分では対応できず別の方に頼ったり、余裕がなく後回しにしてしまうことがありました。学ぶことを忘れず毎日業務に励み、自分の力にしていきます。

特養ちあき第2 介護福祉士 松浦 幸典



介護職として働き始め、今年で19年になります。こんなにも長く続けてこられたことに自分でも驚いています。ここまで続けられたのも、職場で共に働く仲間の「支え」があったからです。決して自分の頑張りだけでは続けてこられませんでした。今後もチームワークを大切にし、入居者の暮らしを支えられる職員を目指していきます。

多世代に向けて

認知症理解をPR

10月19日、一宮市本町商店街で開催された「第44回おいち祭り」に参加しました。市内の地域包括支援センター職員や有志など18



ロバ隊長の顔はめパネル

千秋病院とともに

千秋病院は1984年12月に開院し、40周年を迎えました。

48床から内科・眼科・小児科・放射線科を標榜し、服部正雄医師を院長に迎え、開院しました。その当時から、病院の周りに木々が植樹され、多くは寄付されたものです。唯一購入したのが中庭のケヤキです。未来の千秋病院を想像してシンボルになる木にしたいとの思いが込められています。

皆さんの強い思いでできたこの病院は、社員、友の会、地域に支えられ大きくなりました。中庭のケヤキも千秋病院の拡大とともに大きくなりましたね。

医療法人尾張健友会 監事 河合 堅一



職員募集中



尾張健友会本部 ☎0586(76)0003
千秋病院師長室 担当 丸井 ☎0586(77)0012

2025年迎春 紙上作品展



岩倉デイサービスセンター・ちあきの皆さん



老健デイケアの皆さん

名に協力いただき、輪投げ・「ロバ隊長」顔はめパネル・手品ショーに、老若男女300世帯以上の方が参加しました。輪投げでは、参加した方に認知症理解を促すシ

「まだ認知症ではないけどこの先心配。地域に目を向けていきたい」といっ自分がかうなるかわからないのでチラシみておきます」「認知症の家族

住み慣れた地域で暮ら

一宮市地域包括支援センター 丸井 谷 佐詠子

ルが貼られた景品や認知症啓発チラシを差し上げました。

「チラシを渡した方からは「まだ認知症ではないけどこの先心配。地域に目を向けていきたい」といっ自分がかうなるかわからないのでチラシみておきます」

「認知症の家族

がいて大変だった。今はいろいろなサービスがあるから知っておくといね」などのご意見がありました。配布した景品は趣旨に賛同した方々から提供いただいたものです。ご協力ありがとうございました。